

УДК 371.31

**ОСОБЛИВОСТІ ФОРМУВАННЯ ТЕХНОЛОГІЧНОЇ КУЛЬТУРИ УЧНІВ
10 КЛАСУ ПІД ЧАС ПРОФІЛЬНОГО НАВЧАННЯ ЗА
СПЕЦІАЛІЗАЦІЄЮ «КУЛІНАРІЯ»**

Щербакова Олександра

Науковий керівник: канд. пед. наук, старший викладач

Манойленко Н.В.

Центральноукраїнський державний педагогічний університет імені

Володимира Винниченка, м. Кропивницький, Україна

В статті розглянуто нові підходи до формування в учнів старшої школи технологічної культури із застосуванням інтерактивних технологій навчання при профільному навчанні «Технологій» за спеціалізацією «Кулінарія». Розглянуто поняття технологічної культури та її значення; особливості організації навчального процесу при впровадженні в навчальний процес інтерактивних методик. Проаналізовано ключове поняття інтерактивних методик, його вплив на формування технологічної культури учнів старшої школи.

Ключові слова: технологічна культура, технологічні знання та вміння, інтерактивні технології, профільне навчання.

**FEATURES OF FORMATION OF THE TECHNOLOGICAL CULTURE
GRADE 10 STUDENTS DURING SPECIALIZED EDUCATION IN THE
SPECIALIZATION " CULINARIA»**

A. Shcherbakova

Scientific head: candidate of pedagogics. senior lecturer in science

Manoylenko N. V.

Volodymyr Vynnychenko Central Ukrainian State Pedagogical University,

Kropyvnytsky, Ukraine

The article deals with new approaches to the formation of high school students ' technological culture with the use of interactive learning technologies in specialized training "Technology" in the specialty "Cooking". The concept of technological culture and its importance, especially the organization of the educational process in the implementation of the educational process of interactive techniques. The key concept, of interactive methods, its influence on the formation of technological culture of high school students are analyzed.

Key words: *technological culture, technological knowledge and skills, interactive technologies, specialized training.*

Постановка проблеми. Аналіз Навчальної програми закладів загальної середньої освіти «Технології 10-11 класи. Профільний рівень. Спеціалізація «Кулінарія» [7], яка призначена для формування ключових і предметної проектно-технологічної компетентностей старшокласників; подальшого свідомого вибору професії кухаря або споріднених професій; реалізації проектно-технологічної діяльності в соціально-комунікативній взаємодії з іншими, показує, що сучасне виробництво організовується процесами, а не окремими операціями. Ознайомлення учнів з особливостями організації технологічного процесу виготовлення кулінарної продукції у закладах ресторанного господарства, організовуються для отримання певних якісних результатів зі встановленими рамками часу, витрат засобів і ресурсів. Нові реалії вимагають і нових підходів технологічної освіти старшокласників з технологічної діяльності з результатом: техніко-технологічні знання, на формування в учнів культури праці, культури побуту, професійного самовизначення в кулінарії, свідомого вибору професії з урахуванням власних здібностей, уподобань, інтересів – індивідуальним рівнем сформованості предметної проектно-технологічної компетентності, яка характеризує активної життєвої позиції, готовності до безперервної технологічної освіти, конкурентоспроможності на ринку праці [7].

Сучасні тенденції розвитку технологічної освіти, основні підходи до побудови і реалізації змісту навчання старшокласників за спеціалізацією «Кулінарія», що сприяють формуванню творчого потенціалу через компонент української і світової культури, вияв і розвиток національної свідомості та ідентичності через відтворення і творення кулінарних страв; засвоєння професійних знань про кулінарну підготовку в ринкових умовах; оволодіння методологією проектно-технологічної діяльності, що дає змогу набуття досвіду ефективної організації власної діяльності в умовах повсякденного життя та сучасного виробництва, а також соціально й професійно важливих якостей [7].

Саме тому, вивчення старшокласниками розділів програми створюють умови для самостійної пізнавальної діяльності учнів. Під час приготування страв учні мають використати набуті теоретичні та практичні знання з технології первинної обробки продуктів, виготовлення напівфабрикатів, дотримуватися вимог з охорони праці, індивідуальної гігієни, визначати якість харчових продуктів, правильно та творчо підходити до презентування страви, самостійно оцінювати її якість, значення з точки зору фізіології харчування, проводити калькуляцію готового продукту.

Аналіз досліджень і публікацій. Аналіз науково-педагогічної літератури показав, що проблемами формування технологічної культури на уроках технологій займалися багато науковців: А.І. Терещук та О.М. Коберник [4; 5]; О.В. Татаренко; В.В. Стешенко; В.Г. Лола. Проте, проблема формування технологічної культури та нових методичних підходів при вивченні «Кулінарії» розроблена не достатньо.

Інтерактивне навчання для України не є зовсім новим. Розробку елементів інтерактивного навчання можна спостерігати ще у теорії розвивального навчання Г. Альтшуллера, у працях В. Сухомлинського, у творчості вчителів-новаторів Ш. Амонашвілі, В. Шаталова, І. Волкова, Є. Ільїна, С. Лисенкової та ін. Нині у напрямку дослідження та вдосконалення інтерактивних методів навчання активно працюють такі українські педагоги як А. Гін, І. Дичківська, І. Зязюн, М. Кларін, С. Крамаренко, О. Пометун, Г. Сиротенко, та ін.

Метою статті є аналіз та висвітлення особливостей формування технологічної культури на уроках технологій учнів 10 класу під час профільного навчання за спеціалізацією «Кулінарія»

Методи дослідження: вивчення, порівняльний аналіз, узагальнення, систематизація науково-методичної та науково-практичної літератури з теми дослідження; системний і проблемно-пошуковий методи для обґрунтування шляхів формування технологічної культури на уроках технологій старшокласників.

Виклад основного матеріалу дослідження. Сучасний рівень технологічної культури старшокласників помітно відстає від вимог сьогодення, а для формування та розвитку всіх її складових не вистачає можливостей циклу спеціальних дисциплін. Технологічні знання й уміння учнів розрізнені, не зорієнтовані на досягнення загальної мети – формування технологічної культури. Визначення поняття «Технологічна культура» яке найчастіше використовуються у науковій літературі, це сукупність матеріальних і духовних цінностей, які створюються людиною в процесі її життєдіяльності [1]. Тому, саме профільна школа, найповніше реалізуючи особистісно орієнтоване навчання, значно розширює можливості учня у створенні власної освітньої траєкторії, створює сприятливі умови для врахування індивідуальних особливостей, інтересів і потреб учнів, для формування у школярів орієнтації на той чи інший вид майбутньої професійної діяльності [5].

Отже, освітній процес профільного навчання має необхідні умови для формування технологічної культури старшокласників, так формування в учнів 10 класу технологічної культури за спеціалізацією «Кулінарія», відбувається на уроках технологій, під час вивчення розділу «Естетика харчування» метою якого є узагальнення й розширення знань про дизайн середовища, посуду вітчизняних та зарубіжних підприємств ресторанного господарства; етикет споживання страв у різних країнах світу під час ділового спілкування. Саме повноцінна підготовка вчителя до уроку з застосування інтерактивних технологій, різноманітних форм і методів роботи з використанням мультимедійних засобів, спрямування роботи на розумовий розвиток учнів, що буде забезпечувати формування їх творчих здібностей, здатність та уміння знаходити нові шляхи для розв'язання практичних завдань, дозволяє повноцінно сформувати відповідні знання.

Інтерактивне навчання – це насамперед діалогове навчання, в ході якого здійснюється взаємодія педагога та студента. «Інтерактивний» означає

здатність взаємодіяти в процесі бесіди, діалогу з чимось (комп'ютером) або кимось (людиною) [3].

Під час вивчення тем, розділу «Естетика харчування» впроваджують такі засоби активізації творчого та критичного мислення учнів, як системи пізнавальних і творчих завдань, застосування різних прийомів співробітництва і навчального діалогу, групової (роботу в малих групах й парах) та індивідуальної роботи, інтерактивні технології колективно-групового навчання («Мозковий штурм» й «Навчаючи-учусь»), технології прийняття рішень (ТРВЗ й «Дерево рішень»), технології опрацювання дискусійних питань («Займи позицію») та інші [2, с. 230].

Упровадження та застосування таких інтерактивних технологій при формуванні технологічної культури на уроках технологій старшокласників під час профільного навчання за спеціалізацією «Кулінарія», потребує від учителя розуміння суті даної моделі навчання, уміння методично планувати свою роботу з учнями, великої кількості часу, особливо на початкових етапах впровадження його елементів. Важливо щоб учитель виступав як рівноправний партнер учнів, який виконував би організаційні та консультаційні функції. Інтерактивне навчання в умовах профільної технологічної підготовки це, як вважають учені, «навчання у взаємодії, спрямоване на активізацію пізнавальної діяльності старшокласників, що відбувається у формі полілогу між учнями і учителем, учнівськими міні групами (учасниками проекту) на засадах співробітництва та співтворчості» [4, с. 168].

Одним з ключових понять, що визначає сутність інтерактивних методів, є взаємодія вчителя та учнів. Взаємодія розуміється як безпосередня міжособистісна комунікація, найважливішою особливістю якої визнається здатність людини «приймати роль іншого», уявляти, як її сприймає партнер по спілкуванню або група, і відповідно інтерпретувати ситуацію і конструювати власні дії. Проводячи тренінги педагогу необхідно зосередити зусилля на створенні атмосфери діалогу, в якій знаходяться учні. Часто, група учасників самостійно здатна виявити високий потенціал для усвідомлення цінностей і

переваг такого діалогу. Тому більшу користь для учасників групи приносять висновки, до творення яких долучається сама група учнів. Учні охоче, та активно долучаються до обговорення питань, а основна задача педагога в даному випадку – лише коректувати висновки учнів, посиляючись на прийнятні для учнів задані параметри роботи, які актуалізують професійну самосвідомість вчителя [6].

Таким чином, застосування інтерактивних технологій сприяє формуванню технологічного мислення учнів, розвитку та індивідуальному прийняттю учнів цінностей діалогічної взаємодії, підвищує їх професійну культуру та розширює практичні можливості.

Висновки. Отже, технологічна культура вчителя трудового навчання є важливою складовою його фахової культури. Процес формування в учнів старшої школи технологічної культури, що підвищує соціально-економічну ефективність, неможливий без застосування інтеракції в освітній процес закладів освіти, що є актуальним на сьогодні, необхідним для практичної підготовки старшокласників за напрямом «Кулінарія». **Перспективи подальших пошуків у напрямі дослідження** пов'язані з розробкою та удосконаленням методичного забезпечення засвоєння матеріалу з формування в учнів старшої школи технологічної культури.

Список літератури

1. Бокань В. А. Культурологія: навч. посібник. – 3-є вид., стереотип. / В. А. Бокань. – К.: МАУП, 2004. – 136 с.
2. Гур'янова О. В. Активізація творчого мислення особистості при застосуванні нових технологій розвитку / О. В. Гур'янова. // II Міжнародна наукова конференція: соціально-гуманітарні вектори педагогіки вищої школи, м. Харків, ХДАДМ / збірник матеріалів. – Х.: ХДАДМ, 2010. – С. 229–231.
3. Інтерактивні технології навчання: теорія, практика, досвід. Метод. посібник / [Авт. укл.: О. Пометун, Л. Пироженко]. – К.: АПН, 2002. – 136 с.
4. Коберник Г. Інтерактивні технології навчання – ефективний засіб формування основ життєвої компетентності молодшого школяра на уроці / Г. Коберник // Психолого-педагогічні проблеми сільської школи. – 2008. – Вип. 24. – С. 48–55.

5. Коберник О. Концепція технологічної освіти учнів загальноосвітніх навчальних закладів України (проект) / О.Коберник, В.Сидоренко // Трудова підготовка в закладах освіти. – 2010. – №6. – С.3–8.

6. Манойленко Н.В. Боса Т.М. Використання інформаційно комунікативних технологій на уроках трудового навчання (технологій). Технологічна та професійна освіта: Всеукраїнський збірник наукових праць студентів, аспірантів, викладачів і вчителів загальноосвітніх навчальних закладів / за заг. ред.: М. І. Садовий, О. М. Царенко. – Кропивницький : ФО–П Александрова М. В., 2017. – Вип 2. – 196 с. С.125–130.

7. Навчальна програма закладів загальної середньої освіти «Технології 10-11 класи. Профільний рівень. Спеціалізація «Кулінарія». – МОН України, 2017. – 39 с.